GARANTIE

GARANTIE LIMITÉE DE 3 ANS

Nous garantissons que le présent produit Cuisinart sera exempt de vice de matière ou de fabrication, dans le cadre d'un usage domestique normal, pendant une période de 3 ans à partir de la date d'achat originale. La garantie couvre seulement les vices de fabrication, tels que les défauts mécaniques et électriques. Elle ne couvre pas les dommages causés par un usage abusif, des réparations ou des modifications non autorisées, le vol, le mauvais usage, ni les dommages causés par le transport ou des conditions environnementales. Les appareils dont le numéro d'identification a été retiré ou modifié ne seront pas couverts.

La garantie n'est pas offerte aux détaillants ni aux acheteurs ou propriétaires commerciaux. Si l'appareil Cuisinart devait s'avérer défectueux pendant la période de garantie, nous le réparerons ou le remplacerons, au besoin. Aux fins de la garantie, afin de faciliter la vérification de la date d'achat originale, veuillez enregistrer votre produit en ligne à www.cuisinart.ca et conservez votre reçu de caisse original pendant toute la durée de la période de la garantie limitée. La garantie ne couvre pas les dommages causés par des accidents, un usage inapproprié ou abusif, ou une surchauffe. Elle ne s'applique pas aux rayures, aux taches, aux altérations de couleur ou aux autres dommages aux surfaces internes ou externes qui ne compromettent pas le fonctionnement du produit. Elle exclut aussi expressément tous les dommages accessoires ou conséquents.

Ce produit Cuisinart a été fabriqué selon les caractéristiques les plus rigoureuses et il a été conçu pour être branché seulement à une prise de 120 V et être utilisé avec des accessoires ou des pièces de rechange autorisés. La garantie exclut expressément toute défectuosité ou tout dommage résultant de l'utilisation avec des convertisseurs, des accessoires ou des pièces de rechange ou encore de travaux de réparation non autorisés par Cuisinart.

En cas de défectuosité de l'appareil au cours de la période de garantie, ne le retournez pas au magasin où vous l'avez acheté, mais communiquez avec notre Centre de service à la clientèle aux coordonnées suivantes :

Numéro sans frais :
1-800-472-7606

Adresse :
Cuisinart Canada
100 Conair Parkway
Woodbridge, Ont. L4H 0L2

Adresse électronique :
consumer_Canada@conair.com

Modèle :
CFO-3SSC

Afin d'assurer la rapidité et l'exactitude de votre retour de produit, veuillez inclure ce qui suit :

- 10,00 $ pour les frais d'expédition et de manutention du produit (chèque ou mandat postal)
- Adresse de retour et numéro de téléphone
- Description du défaut du produit
- Code de date du produit*/copie de la preuve d'achat original
- Toute autre information pertinente au retour du produit

* Le code de date du produit se trouve sur le dessous de la base. Il s'agit d'un numéro de 4 ou 5 chiffres. Par exemple, 90630 désigne l'année, le mois et le jour (2009, juin/30).

Remarque : Pour une meilleure protection, nous vous recommandons de faire appel à un service de livraison traçable et assuré. Cuisinart n'est pas responsable des dommages causés pendant le transport ni pour les envois qui ne lui parviennent pas.

Pour commander des pièces de remplacement ou des accessoires, contactez notre Centre de service à la clientèle, au 1-800-472-7606. Pour plus d'information, veuillez visiter notre site Internet au **www.cuisinart.ca.**

Cuisinart^MD


Robots culinaires


Centrifugeuses


Cafetières


Batteries de cuisine


Outils et gadgets

Cuisinart^MC offre une vaste gamme de produits de grande qualité qui facilitent la vie dans la cuisine comme jamais auparavant. Essayez nos autres appareils de comptoir, et nos ustensiles de cuisson et savourez la bonne vie.

www.cuisinart.ca

100 Conair Parkway,
Woodbridge, Ont L4H 0L2

Courriel centre au consommateur :
Consumer_Canada@Conair.com

Imprimé en Chine

13CC140593

F IB-4887-CAN-C

Hachez pendant 10 secondes. Laissez la lame s'arrêter puis hachez pendant 10 minutes de plus. Ajoutez le fromage en crème et la crème sûre. Procédez par intermittence 10 fois puis combinez jusqu'à consistance lisse, pendant 10 à 15 secondes de plus.

Transférez à un bol, couvrez hermétiquement et réfrigérez pendant 30 minutes au moins avant de servir, pour permettre aux saveurs de s'épanouir. Se garde couvert au réfrigérateur pendant 5 jours.

TAPENADE OLIVES ET AIL

Donne 150 ml (⅔ tasse)

1	gousse d'ail pelée
12	olives Kalamata (égouttés)
5 ml	(1 c. à thé) jus de citron frais
5 ml	(1 c. à thé) câpres égouttées
2 ml	(½ c. à thé) pâte d'anchois
2 ml	(½ c. à thé) moutarde Dijon
2 ml	(½ c. à thé) herbes de Provence
75 ml	(⅓ tasse) mayonnaise allégée

Mettez l'ail dans le bol du Robot MiniPrep[MD] ou MiniPrep Plus[MD] de Cuisinart[MC] et hachez par impulsions 5 fois. Raclez le bol. Ajoutez olives, jus de citron, câpres, pâte d'anchois, moutarde et herbes de Provence. Hachez par impulsions, 5 fois puis laissez fonctionner pendant 30 secondes jusqu'à ce le mélange tourne en pâte, raclant les parois du bol au besoin. Ajoutez la mayonnaise et mélangez par impulsion. Couvrez et laissez reposer pendant que les artichauts cuisent à l'étuvée. La Tapenade olive et ail peut àtre préparée une journée d'avance. Réfrigérez jusqu'au moment de servir.

SAUCE TZATZIKI

Donne 150 ml (⅔ tasse)

1	pinte (1 L) de yaourt sans gras ou nature, égoutté*
1	concombre (anglais de préférence)
1	gousse d'ail, pelée
45 ml	(3 c. à table) aneth
45 ml	(3 c. à table) feuilles de menthe
15 ml	(1 c. à table) feuilles d'origan frais
30 ml	(2 c. à table) jus de citron
	Sel et poivre au goût

Insérez le disque déchiqueteur moyen (4 mm) dans le robot culinaire Cuisinart[MC]. Coupez le. concombre pour qu'il puisse àtre inséré dans l'entonnoir, mais ne le pelez pas. Appuyez modérément pour déchiqueter. Retirez et réservez.

Insérez la lame de métal. Mettez ail aneth, menthe et origan dans le bol et hachez pendant 5 secondes. Raclez le bol et ajoutez le yaourt égoutté et mélangez pendant 10 secondes. Raclez le bol. Ajoutez le concombre déchiqueté et le jus de citron et mélangez par impulsions, 5 - 10 fois. Assaisonnez de sel et poivre. Couvrez et réfrigérez pendant 30 minutes et plus pour laisser les saveurs s'épanouir.

***Pour égoutter le yaourt :**
Mettez un filtre à café ou une étamine dans unepassoire ou une passoire à yaourt et déposez sur un bol. Mettez-y le yaourt et laissez reposez durant la nuit pour enlever le petit lait. Le yaourt sera plus épais et réduira de moitié - jetez le petit lait.

SAUCE ABRICOT ET MOUTARDE

Donne 150 ml (⅔ tasse)

75 ml	(⅓ tasse) confiture d'abricots de bonne qualité
75 ml	(⅓ tasse) moutarde Dijon, lisse ou en graines

Mettez la confiture d'abricots et la moutarde Dijon dans le bol du Hachoir Mini-Prep[MD] de Cuisinart[MC] et hachez jusqu'à consistance lisse et homogène.

SAUCE CANNEBERGES ET MOUTARDE

Donne 150 ml (⅔ tasse)

75 ml	(⅓ tasse) de sauce aux canneberges entières de bonne qualité
75 ml	(⅓ tasse) moutarde Dijon, lisse

Mettez la sauce aux canneberges et la moutarde Dijon dans le bol du Hachoir Mini-Prep[MD] de Cuisinart[MC] et hachez jusqu'à consistance lisse et homogène.

SAUCE RAIFORT ET MOUTARDE

Donne 150 ml (⅔ tasse)

125 ml	(½ tasse) moutarde Dijon
30 ml	(2 c. à table) raifort préparé
15 ml	(1 c. à table) miel

Mettez moutarde, raifort et miel dans le bol du Hachoir Mini-Prep[MD] de Cuisinart[MC] et hachez jusqu'à consistance lisse et homogène.

La fondue au chocolat blanc est très sucrée et accompagne mieux les fruits acidulés tels ananas, abricots frais, sections de clémentine ou morceaux de kiwi. Elle est également délicieuse avec les biscotti au chocolat.

FONDUE AUX PETITES BAIES CHAUDES

Donne 8 portions

1,2-1,5 L (5 – 6 tasses) de fruits mélangés (baies congelées : fraises, bleuets,framboises, mûres)
125 ml (½ tasse) vin pétillant
50 ml (4 c. à table) fécule de maïs + 30 ml (2 c. à table) d'eau (mélangez jusqu'à homogénéité)
75 ml (⅓ tasse) liqueur (aromatisée aux fruits ou aux noix)

Réservez ¼ à ½ tasse des fruits frais. Réduisez le reste en purée dans le robot culinaire Cuisinart[MC] jusqu'à consistance lisse. Placez la purée dans une passoire conique (chinois) et pressez le liquide dans un bol. Jetez les graines.

Mettez la purée et le vin pétillant dans une casserole de 3,3 L (3½ pintes) Cuisinart[MC] et faites chauffer à feu modéré en remuant constamment jusqu'à ce qu'ils bouillonnent; faites cuire pendant 4 à 5 minutes. Ajoutez le mélange de fécule de maïs jusqu'à épaississement et que l'aspect laiteux ait disparu. Transférez au plat à fondue Cuisinart[MC] et incorporez la liqueur; remuez.

Gardez chaud à la position 3 pour servir.

La Fondue aux baies chaudes est excellente avec les cubes de gâteau quatre-quarts au citron, le gâteau des anges au chocolat, des bouchées de carrés au chocolat, les tranches de banane, d'abricots ou de pêches et les biscuits.

SAUCES À FONDUES

SAUCE ORIENTALE AUX ARACHIDES

Donne environ 425 ml (1¾ tasse)

4 tranches de gingembre frais; 0,16 cm (¹⁄₁₆ po.) d'épaisseur
3 gousses d'ail, pelée
125 ml (½ tasse) bouillon ou consommé de poulet sans gras, pauvre en sodium
75 ml (⅓ tasse) sauce soya ou tamari, pauvre en sodium
50 ml (¼ tasse) chocolat semi-sucré, haché fin
30 ml (2 c. à table) vinaigre de riz
15-30 ml (1 – 2 c. à table) feuilles de coriandre frais haché
25 ml (5 c. à thé) sucre
125 ml (½ tasse) beurre d'arachides (crémeux ou lisse) d'un bocal
2 – 4 gouttes d'huile pimentée orientale (au goût)

Mettez le gingembre et l'ail dans le bol à mélanger du robot culinaire Cuisinart[MC]. Hachez par impulsions, 10 fois; raclez le bol. Ajoutez les 7 ingrédients suivants dans l'ordre énuméré. Mélangez pendant 20 à 30 secondes. Ajoutez l'huile pimentée chili au goût et mélangez 5 secondes. Peut être servie immédiatement ou réfrigérée pendant 5 jours. Amenez la sauce à la température ambiante avant de servir.

SAUCE WASABI AU GINGEMBRE

Donne environ 500 ml (2 tasses)

Cette sauce à tout faire sert de trempette pour quenelles, boulettes de pâte, grands-pères, de marinade pour les viandes et fruits de mer ou de sauce salade.

14 g (½ oz) gingembre frais pelé, en morceaux de 1,25 cm (½ po.) d'épaisseur ou plus petits
1 petite échalote - 14 g (½ oz), pelée, en morceaux de 1,25 cm (½ po.)
1 gousse d'ail, pelée
175 ml (¾ tasse) mirin ou vin de riz*
175 ml (¾ tasse) sauce soya ou tamari, pauvre en sodium
50 ml (¼ tasse) vinaigre de riz ou de vin
30 ml (2 c. à table) mélasse foncée
25 ml (1½ c. à table) pâte Wasabi préparée*
15 ml (1 c. à table) cassonade tassée
15 ml (1 c. à table) huile de sésame orientale (huile de sésame grillé)
7 ml (1½ c. à thé) gingembre en poudre
2 ml (½ c. à thé) poivre frais moulu

Placez le gingembre, l'échalote et l'ail dans le récipient du mélangeur et mettez le couvercle. Réglez à vitesse basse et mélangez par impulsions, 5 fois; raclez le bol. Ajoutez le reste des ingrédients. Mélangez pendant 20 secondes. Transvasez dans un récipient refermable et mettez de côté pendant 30 minutes avant de servir pour permettre aux saveurs de s'épanouir. Gardez toute portion inutilisée au réfrigérateur pendant 5 jours - remuez avant d'utilise.

* Disponible dans les marchés orientaux ou dans la section des aliments de gourmet ou ethniques du supermarché.

Suggestion : Comme marinade, utilisez environ 15 ml (1 c. à table) de sauce par portion. Marinez les viandes tels que morceaux de poulet sans peau et désossés, côtelettes de porc ou biftecks et placez-les au congélateur dans un sachet pour congélation refermable. Une fois décongelés, ils seront entièrement marinés et pràts pour la cuisson.

SAUCE TREMPETTE AUX ÉPINARDS

Donne environ 375 ml (1½ tasses)

Temps de préparation: 10 minutes, plus l'égouttement du yaourt.

250 ml (1 tasse) yaourt nature sans gras (sans gélatine)
284 g (10 oz) d'épinards surgelés, décongelés
14 g (½ oz) parmesan Reggiano, en morceaux de 2,5 ml (½ po.)
1 – 2 gousses d'ail pelées
8 ciboulettes pelées, en morceaux de 2,5 cm (1 po.)
125 ml (½ tasse) de feuilles de persil bien tassées
50 ml (1/4 tasse) huile d'olive vierge extra
4 – 6 gouttes de sauce Tabasco® ou autre sauce piquante
45-50 ml (3 – 4 c. à table) d'eau (ou au goût)

Utilisez un filtre à café ou une étamine dans une passoire ou encore, une passoire à yaourt et laissez-y reposer le yaourt durant la nuit pour enlever le petit lait. Le yaourt sera plus épais et réduira de moitié - jetez le petit lait. Essorez les épinards dans un linge à vaisselle (un vieux linge à vaisselle ou de couleur foncée, car les épinards tachent) et réservez.

Placez la lame de métal dans le robot Cuisinart[MC]. Le robot en marche, insérez le fromage et l'ail dans le petit entonnoir et hachez pendant 20 secondes. Ajoutez ciboulette, persil, yaourt égoutté et épinards. Combinez pendant 45 secondes. Raclez le bol. Le robot toujours en marche, ajoutez l huile d'olive par le petit entonnoir en un mince filet continu. Raclez le bol. Ajoutez la sauce piquante puis l'eau et mélangez pendant 20 à 30 secondes. La sauce sera épaisse; si vous la préférez plus claire, ajoutez une petite quantité d'eau à la fois, au goût.

Servez la sauce sur les légumes cuits à l'étuvée ou sur du poulet ou fruits de mer vapeur.

TREMPETTE AU POIVRON ROUGE ET AUX TOMATES SÉCHÉES AU SOLEIL

Donne environ 175 ml (¾ tasse)

Temps de préparation : 5 minutes ou moins

1 gousse d'ail pelée
2 ml (½ c. à thé) basilic
1 gros poivron rouge rôti (égoutté, si en conserve) en morceaux de 2,5 cm (1 po.)
4 tomates séchées au soleil conservées dans l'huile, épongées
5 ml (1 c. à thé) vinaigre balsamique
56 g (2 oz) fromage en crème allégé, en morceaux de 2,5 cm (1 po.)
30 ml (2 c. à table) crème sûre allégée

Placez la lame (côté acéré) dans le bol du Hachoir-broyeur Cuisinart[MC]. Mettez l'ail et le basilic dans le bol; réglez à la vitesse 4 et hachez par impulsions 10 fois. Raclez le bol. Ajoutez le poivron grillé, les tomates et le vinaigre balsamique.

FONDUE À LA DINDE ET POMMES DE TERRE FRITES

Donne 6 à 8 portions

875 ml (3½ tasses) huile végétale non aromatisée
1 kg (2 lb) poitrine de dinde, désossée, sans peau
500 g (1 lb) de pommes de terre rouges nouvelles, en quartiers pour bouchées, étuvées, croustillantes à tendres
Sel kasher et poivre frais moulu

Faites chauffer l huile dans le plat à fondue CuisinartMC à la position 7 1/2 jusqu'à ce qu'elle soit chaude et bouillonne à peine, et qu'elle indique 191° C (375° F) sur le thermomètre à sirop / grande friture, pour de meilleurs résultats. Coupez la dinde en cubes de 1,88 cm (¾ po.)

Piquez les morceaux de dinde les fourchettes à fondue et plongez-les dans l huile. Assurez-vous qu'ils soient entièrement cuits - la viande n'est plus rose au centre - cela prend 3 minutes environ. Piquez les bouchées de pommes de terres et faites-les frire jusqu'à ce qu'elles soient dorées; saupoudrez de poivre et de sel. Égouttez, laissez refroidir pendant quelques instants et servez avec des sauces à la moutarde.

Sauce trempette suggérée :
Sauce moutarde et abricots, Sauce moutarde et canneberges, Sauce moutarde et raifort.

FONDUES POUR DESSERTS

FONDUE AU CHOCOLAT ET NOISETTES

Donne 8 portions

375 ml (1½ tasses) crème moitié-moitié
250 ml (1 tasse) crème épaisse
750 g (1½ lb) chocolat mi-amer ou semisucré, haché fin
50 ml (¼ tasse) liqueur frangelico
50 ml (¼ tasse) noisettes grillées hachées

Versez les crèmes dans le plat à fondue CuisinartMC. Réglez la sonde à la position 4 1/2 et faites-les chauffer jusqu'à ce qu'elles bouillonnent. Réduisez la chaleur à la position 3 1/2 et ajoutez graduellement le chocolat haché, ½ tasse à la fois, en remuant avec un fouet antiadhésif ou de plastique. Une fois le chocolat entièrement fondu, ajoutez la liqueur.

Gardez chaud à la position 3. Saupoudrez de noisettes juste avant de servir.

Sauce trempette suggérée :
Biscuits, biscotti, cubes de gâteau au chocolat ou à la vanille, abricots secs, carrés au chocolat, petits fruits frais, tranches de pêche, cubes d'ananas et guimauves.

FONDUE AU BOURBON

Donne 6 à 8 portions

250 ml (1 tasse) crème épaisse
250 ml (1 tasse) crème moitié-moitié
250 g (8 oz) chocolat non sucré, râpé
250 g (8 oz) chocolat au lait, râpé
30 ml (2 c. à table) poudre de café express instantané
30-45 ml (2-3 c. à table) bourbon

Versez les crèmes dans le plat à fondue CuisinartMC. Réglez la sonde à la position 4 1/2 et faites-les chauffer jusqu'à ce qu'elles bouillonnent puis réduisez la chaleur à la position 4 et ajoutez graduellement les chocolats râpés, ½ tasse à la fois, en remuant avec un fouet antiadhésif ou de plastique, jusqu'à consistance lisse et veloutée. Mélangez la poudre de café express dans 30 ml (2 c. à table) de bourbon. Ajoutez en remuant à la fondue au chocolat. Ajoutez le reste du bourbon au goût. Réglez à la position 3 pour servir.

Suggestions d'aliments pour tremper :
Tranches d'abricots, fraises, cerises, sections de clémentine, abricots secs, cubes de gâteau quatre-quarts, biscuits, biscotti.

FONDUE CHOCOLAT ET MENTHE

Donne 6 à 8 portions

250 ml (1 tasse) crème moitié-moitié
250 ml (1 tasse) crème épaisse
750 g (1½ lb) chocolat semi-sucré, haché fin
250 g (½ lb) chocolat au lait, haché fin
50 ml (¼ tasse) crème de cacao (claire)
50 ml (¼ tasse) crème de menthe (claire)

Versez les crèmes dans le plat à fondue CuisinartMC. Réglez la sonde à la position 4 1/2 et faites-les chauffer jusqu'à ce qu'elles bouillonnent puis réduisez la chaleur à la position 3 1/2 et ajoutez graduellement les chocolats râpés, ½ tasse à la fois, en remuant avec un fouet antiadhésif ou de plastique, jusqu'à consistance lisse et veloutée. Une fois le chocolat entièrement fondu, ajoutez les liqueurs en remuant. Réglez à la position 3 pour servir.

Suggestions d'aliments pour tremper :
Tranches de poires, fraises fraîches, cubes de gâteau quatre-quarts, biscuits, carrés au chocolat.

FONDUE AU CHOCOLAT ET FRAMBOISES

Donne 6 à 8 portions

1 sac de 375 ml (12 oz) framboises congelées, décongelées
375 ml (1½ tasses) crème épaisse
750 g (1½ lb) chocolat semi-sucré, haché
30-45 ml (2-3 c. à table) Chambord ou kirsch

Placez les framboises décongelées dans le bol du robot culinaire CuisinartMC avec la lame de métal. Réduisez en purée lisse, environ 30 secondes. Placez la purée dans une passoire conique (chinois) et pressez le liquide dans un bol. Jetez les graines.

Versez la crème dans le plat à fondue CuisinartMC. Réglez la sonde à la position 4 1/2 et faites-les chauffer jusqu'à ce qu'elles bouillonnent. Tournez à la position 3 1/2 pour réduire la chaleur et ajoutez graduellement le chocolat haché, ½ tasse à la fois, en remuant avec un fouet antiadhésif ou de plastique.

Mesurez 75 ml (⅓ tasse) de purée de framboises et combinez au chocolat. Réservez le reste de la purée de framboises pour une autre recette (ou congelez pour préparer une fondue au chocolat plus tard). Ajoutez la liqueur en remuant.

Gardez chaud à la position 3. Saupoudrez de noisettes juste avant de servir.

Cette exquise fondue accompagne très bien tous les fruits qui se prêtent à la trempette. Le goût acidulé des framboises est merveilleux avec les cubes de gâteau quatre-quarts, biscuits, carrés au chocolat ou biscotti.

FONDUE AU CHOCLAT BLANC ET ABRICOTS

Donne 8 portions

1 boîte de 375 g (12 oz) abricots dénoyautés
15 ml (1 c. à table) jus de citron frais
250 ml (1 tasse) crème moitié-moitié
250 ml (1 tasse) mascarpone
532 g (18 oz) chocolat blanc, haché (pas d'enrobage)
45 ml (3 c. à table) liqueur d'abricot
15 ml (1 c. à table) amaretto au frangelico

Placez les abricots dans le bol du robot culinaire CuisinartMC avec la lame de métal. Réduisez en purée lisse, environ 20 secondes. Incorporez le jus de citron et mélangez; réservez.

Versez la crème moitié-moitié et le mascarpone dans le plat à fondue CuisinartMC. Mettez-le à la position 5 - 6 et faites-les chauffer jusqu'à ce qu'elle bouillonne. Tournez à la position 3 1/2 pour réduire la chaleur et remuez jusqu'à consistance lisse. Puis ajoutez graduellement le chocolat blanc haché, ½ tasse à la fois, en remuant jusqu'à ce qu'il soit complètement fondu entre chaque ajout. Ajoutez les liqueurs en remuant. Réglez à la position 3 pour servir.

Juste avant de servir, mesurez 125 ml (½ tasse) de purée d'abricots et versez-la délicatement sur la fondue. Puis faites une spirale à l'aide d'un couteau pour obtenir un effet marbré.

Les moules étant déjà cuites, il ne suffit que de les réchauffer. Trop de chaleur les rend coriaces.

Piquez les cubes de pain et trempez dans la sauce.

Sauce trempette suggérée :
Tapenade aïoli

* Les moules fraîches doivent être complètement fermées lors de l'achat et celles qui sont entr'ouvertes devraient se refermer lorsqu'on tape légèrement dessus. Gardez-les au réfrigérateur jusqu'au moment de servir. Lavez les moules dans un bol d'eau froide auquel vous aurez ajouté 50 ml (¼ tasse) de sémoule de maïs, remuez doucement puis laissez reposer pendant 20 minutes - ceci permet aux moules de rejeter tout résidu sableux. Enlevez le byssus (fils soyeux qui se dégagent de la coquille). Sortez les moules et asséchez-les à l'aide de plusieurs couches d'essuie-tout avant de les faire cuire.

FONDUE BOUILLON DE POULET ET BADIANE

Donne 6 à 8 portions

1,13 L	(4½ tasses) bouillon ou consommé de poulet de qualité + 250 - 500 ml (1 à 2 tasses) de bouillon de poulet chaud en plus
21 g	(¾ oz) anis étoilé*
750 g	(1½ lb) poitrine de poulet désossé, sans peau
250 g	(8 oz) petits champignons blancs, nettoyés
1	poivron rouge, évidé
1	poivron jaune, évidé
1	petit zucchini ou 175 g (6 oz) de courgettes
250 g	(½ lb) asperges ou petits fleurons de brocoli
250 g	(½ lb) pois mange-tout, parés et fil enlevé
	Riz vapeur, facultatif

Combinez bouillon de poulet et badiane dans le plat à fondue Cuisinart[MC]. Réglez la sonde à 6 et portez à ébullition. Baissez le réglage à 3 1/2 et laissez mijoter pendant 10 minutes.

Nettoyez et enlevez tout gras et cartilage visibles du poulet. Coupez en morceaux de 2,5 cm (1 po.). Utilisez un couteau et une planche propres pour couper les poivrons en languettes de 3,75 cm x 1,25 cm (1½ po. x ½ po.). Coupez le zucchini en rondelles de 1,25 cm (½ po.) d'épaisseur.

Piquez des morceaux de poulet et faites cuire dans le bouillon mijotant jusqu'à ce qu'ils soient fermes et entièrement cuits. Assurez-vous de faire cuire le poulet entièrement; ceci prend environ 3 minutes. Piquez les légumes et faites cuire au goût. Un bol de riz vapeur individuel peut être servi à chaque convive. Ajoutez le bouillon de poulet réservé au besoin, afin de garder assez de liquide pour y plonger et faire cuire les aliments.

Sauces trempettes suggérées :
Sauce orientale aux arachides, Sauce au gingembre Wasabi.

* L'anis étoilé est une épice chinoise provenant d'une gousse brun foncé en forme d'étoile. Elle s'utilise dans la cuisine orientale et tropicale et comme aromatisant dans les produits de boulangerie de plusieurs mets occidentaux. On peut se la procurer dans les marchés orientaux, dans plusieurs supermarchés et magasins d'aliments de spécialité.

FONDUE BOUILLON DE BOEUF AVEC ÉCHALOTE ET GINGEMBRE

Donne 6 à 8 portions

1.5 L	(6 tasses) bouillon ou consommé de boeuf de qualité, pauvre en sodium, plus
500 ml	(2 tasses) de bouillon chaud
3	échalotes, en morceaux de 2,5 cm (1 po.)
6	tranches de gingembre frais, chacune de la grosseur d'une pièce de 25 cents
1-2	gousse d'ail, pelée et coupée en deux
4	gros grains de poivre
15 ml	(1 c. à table) sauce soya pauvre en sodium
15 ml	(1 c. à table) mirin (vin de riz) ou de sherry moyen ou sec
375 g	(¾ lb) filet de boeuf, tranché mince
375 g	(¾ lb) filet de porc, tranché mince
250 g	(8 oz) mini-carottes vapeur, croustillantes à tendres
175 g	(6 oz) daikon en minces tranches
250 g	(8 oz) petits champignons blancs, nettoyés
250 g	(8 oz) tofy, en petites bouchées
8	échalotes, coupées en morceaux de 10 cm (4 po.)
125 g	(4 oz) châtaignes d'eau en boîte, égouttées
	Riz vapeur, facultatif

Combinez bouillon de boeuf, gingembre, ail et grains de poivre dans le caquelon Cuisinart[MC]. Réglez à la position 6 et portez à ébullition. Baissez le réglage à 3 et laissez mijoter pendant 20 à 25 minutes, jusqu'à ce que le bouillon ait absorbé le goût des échalotes et du gingembre.

Piquez les languettes de filet de boeuf ou de porc et les légumes et faites cuire dans le bouillon Un bol de riz vapeur individuel peut être servi à chaque convive. Ajoutez le bouillon de poulet réservé au besoin, afin de garder assez de liquide pour y plonger et faire cuire les aliments.

Sauces trempettes suggérées : Sauce orientale aux arachides, Sauce au gingembre Wasabi.

FONDUE AUX CREVETTES ET LÉGUMES FRITS

Donne 6 à 8 portions

875 ml	(3½ tasses) huile végétale non aromatisée
500 g	(1 lb) très grosses crevettes (21 - 25), décortiquées, déveinées et coupées en deux sur la longueur
500 g	(1 lb) pétoncles, asséchées (muscle dur enlevé)
250 g	(½ lb) filet de saumon, dépouillé, coupé en cubes de 2,5 cm (1 po.)
375 g	(12 oz) mini aubergines italiennes ou aubergines japonaises, en rondelles de 1,25 cm (½ po.)
1	petit zucchini, en rondelles de 1,25 cm (½ po.) croustillantes à tendres
24	haricots verts, en morceaux de 5 cm (2 po.)
12	oignons perlés vapeur, croustillants à tendres
2	grosses carottes vapeur, pelées et coupées en ovales de 1,25 cm (½ po.) croustillantes à tendres
250 g	(8 oz) de pommes de terre rouges nouvelles, en quartiers pour bouchées, étuvées, croustillantes à tendres
	Quartiers de citron frais
	Feuilles de basilic frais

Faites chauffer l huile dans le plat à fondue Cuisinart[MC] à la position 7 1/2 jusqu'à ce qu'elle soit chaude et bouillonne à peine, et qu'elle indique 191° C (375º F) sur le thermomètre à sirop / grande friture, pour de meilleurs résultats.

Piquez les fruits de mer et les légumes avec les fourchettes à fondue et faire frire jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants. Égouttez, laissez refroidir pendant quelques instants et plongez dans la sauce pour servir.

Sauce trempette suggérée : Sauce trempette aux épinards, Trempette au poivron rouge rôti et tomates séchées au soleil, Tapenade aïoli, Sauce Tastziki.

Gardez le réglage de la sonde à 3. La fondue doit toujours cuire à petit feu; elle ne devrait jamais bouillir.

Servez avec des dés de pain croûté et des légumes, au goût.

FONDUE CHEDDAR, OIGNON, POMME ET CIDRE

Donne 8 portions

750 g	(1½ lb) fromage cheddar ultra piquant, râpé
37 ml	(2½ c. à table) fécule de maïs
2 ml	(½ c. à thé) moutarde sèche
15 ml	(1 c. à table) de beurre non salé
30 g	(1 oz) échalote, pelée et hachée
125 ml	(½ tasse) pomme sûre finement hachée
625 ml	(2½ tasses) cidre
	Dés de pain croûté
	Quartiers de pommes (arrosés de jus de citron pour les empêcher de brunir)

Mélangez les deux fromages dans un grand bol. Enrobez de fécule de maïs et de moutarde et réservez.

Faites chauffer le beurre dans le plat à fondue Cuisinart[MC] à 3 1/2. Faites revenir l'échalote et la pomme jusqu'à ce qu'elles soient tendres et dorés, environ 3 à 4 minutes. Ajoutez 500 ml (2 tasses) de cidre et portez à ébullition. Tournez le bouton de la sonde à 3 - 4 pour baisser la température. Laissez le cidre mijoter. Tout en remuant constamment avec un fouet antiadhésif ou de plastique, ajoutez graduellement les fromages râpés, une poignée à la fois. Si le mélange semble trop épais, ajoutez du cidre au besoin tout en battant au fouet. Gardez la température à la position 3 pour servir.

Servez avec des dés de pain croûté ou des quartiers de pommes.

FONDUE AU FROMAGE BRIE ET CHAMPIGNONS

Donne de 6 à 8 portions

21 g	(¾ oz) mélange de champignons exotiques ou bolets
250 ml	(1 tasse) d'eau bouillante
750 g	(1½ lb) brie*
45 ml	(3 c. à table) fécule de maïs
30 g	(1 oz) échalote, pelée et hachée
175 g	(6 oz) champignons, nettoyés et coupés en deux
15 ml	(1 c. à table) de beurre non salé
625 ml	(2½ tasses) vin blanc sec (Sauvignon blanc de préférence)

Rincez les champignons secs et mettez-les dans un petit bol. Couvrez d'eau bouillante et laissez reposer pendant 20 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient mous. Égouttez, enlevez l'eau en les pressant entre des essuie-tout et hachez finement. Mettez de côté.

A l'aide d'un couteau tranchant ou d'un pèlelégumes, enlevez la croûte du fromage Brie*.

Coupez en cubes de 1,25 cm (½ po.) Remuez dans la fécule de maïs et réfrigérez pendant que vous préparez le reste de la recette.

Placez la lame de métal dans le robot culinaire Cuisinart[MC]. Le robot en marche, insérez l'échalote dans le petit entonnoir et hachez pendant 5 secondes. Raclez le bol et ajoutez les champignons; hachez finement par intermittence, environ 20 pulsations.

Faites fondre le beurre dans le plat à fondue Cuisinart[MC] à la position 4 1/2 - 5 1/2. Ajoutez les échalotes et les champignons frais. Remuez et faites cuire les champignons jusqu'à ce qu'ils suent et soient légèrement bruns, environ 3 à 4 minutes. Ajoutez le vin et amener à ébullition. Tournez le bouton de la sonde à 3 1/2 - 4 1/2 pour réduire la température. Tout en remuant constamment avec un fouet antiadhésif ou de plastique, ajoutez graduellement le fromage Brie enrobé de fécule de maïs, une poignée à la fois. Une fois tout le fromage inclus, ajoutez les champignons réhydratés émincés.

Servez avec des cubes de pain croûté.

* Pour vous faciliter la tâche, coupez-le en quartiers et mettez-le au congélateur 30 minutes avant de commencer la recette.

** Pour une version sans alcool, remplacer le vin par du bouillon de poulet additionné de 2 c. à soupe (30 ml) de jus de citron.

FONDUE À LA SALSA DU SUD OUEST

Donne de 6 à 8 portions

175 ml	(¾ tasse) salsa du commerce
375 g	(¾ lb) cheddar piquant, râpé
375 g	(¾ lb) fromage Monterey Jack, râpé
45 ml	(3 c. à table) fécule de maïs
2 ml	(½ c. à thé) cumin
1	gousse d'ail, pelée ou hachée
375 ml	(2 12-oz.) bouteilles de bière mexicaine, genre Corona, à la température de la pièce
45 ml	(3 c. à table) tequila
	Saucisse au poulet du Sud ouest cuite en morceaux de 1 po. (2,5 cm), légumes frais blanchis, croustilles de maïs, dés de pain croûté

Placez la salsa dans un filtre à yaourt ou un tamis dans lequel vous avez placé un filtre à café et laissez égoutter pendant une heure environ.

Réservez.

Mélangez les deux fromages râpés dans un grand bol et saupoudrez de fécule de maïs. Remuez pour bien enrober.

Frottez le fond et les parois inférieures du plat à fondue Cuisinart[MC] avec le côté pelé des gousses d'ail. Versez 550 ml (2¼ tasses) de la bière dans le caquelon et réglez à la position 5. Faites chauffer jusqu'à ce que le mélange commence à bouillir. Tournez le bouton à 4 1/2 pour baisser la température. Tout en remuant constamment avec un fouet antiadhésif, ajoutez graduellement les fromages, une poignée à la fois prenant soin d'en rajouter seulement lorsque la poignée précédente est entièrement dissoute. Une fois tout le fromage fondu, ajoutez la salsa égouttée et le tequila.

Baissez la température à la position 3 pour servir.

FONDUES VIANDES/FRUITS DE MER

FONDUE BOUILLABAISSE

Donne 6 à 8 portions

15 ml	(1 c. à table) huile d'olive vierge extra
3	gousses d'ail, pelées et émincées finement
500 g	(1 lb) moules fraîches, nettoyées et sans byssus*
1	pincée de safran
500 ml	(2 tasses) vin blanc sec ou vermouth
5 ml	(1 c. à thé) sel kasher
770 ml	(26 oz) purée de tomates
3 - 4	brindilles de basilic frais
250 ml	(1 tasse) d'eau
500 g	(1 lb) très grosses crevettes (18 - 20), décortiquées, déveinées et coupées en deux sur la longueurs
500 g	(1 lb) pétoncles, asséchées (muscle dur enlevé)
1	baguette de pain croûté, environ 500 g (1 lb), coupée en cubes pour tremper

Faites chauffer l huile dans le plat à fondue Cuisinart[MC] à la position 4 1/2. Ajoutez l'ail émincé et faites cuire environ 1 minute jusqu'à ce que l'ail soit doré. Ajoutez moules, safran et vin et faites cuire en remuant de temps à autre jusqu'à ce que les moules soient ouvertes, 3 à 4 minutes. Retirez les moules du caquelon. Ajoutez sel, purée de tomates, basilic et eau. Augmentez la température au réglage 6 et portez à ébullition. Réglez la chaleur à 3 1/2 et laissez mijoter pendant 10 minutes. Retirez les moules des coquilles et jetez celles-ci.

Enlevez les brindilles de basilic de la sauce. Si la sauce est trop épaisse, diluez avec un peu d'eau.

Pour servir la Fondue bouillabaisse, piquez les crevettes, pétoncles ou moules avec les fourchettes à fondue et plongez dans la sauce bouillabaisse. Faites cuire les crevettes et pétoncles jusqu'à ce qu'elles soient fermes, pas dures.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

MISE EN GARDE : RÉGLEZ TOUJOURS LA SONDE THERMIQUE À LA POSITION « OFF » PUIS DÉBRANCHEZ DE LA PRISE DE COURANT AVANT D'ENLEVER LE CORDON.

ATTENTION :

Ne plongez pas le cordon ni la sonde thermique dans l'eau ni aucun liquide.

TOURNEZ LE BOUTON DE LA SONDE THERMIQUE à « OFF ». Une fois le CAQUELON et l'HUILE refroidis, retirez la fiche de la prise murale. Retirez la SONDE THERMIQUE de l'appareil avant de le nettoyer. N'ajoutez pas d'eau froide et n'immergez pas le caquelon dans l'eau lorsqu'il est chaud.

ATTENTION : n'immergez ni la SONDE THERMIQUE ni le cordon amovible dans l'eau ou tout autre liquide. Essuyez à l'aide d'un chiffon humide et séchez.

Lavez le CAQUELON et l'ANNEAU A FOURCHETTES dans de l'eau chaude savonneuse ou dans le lave-vaisselle. Rincez à fond et séchez. Enlevez les taches rebelles à l'aide d'un nettoyant non abrasif ou un tampon à récurer non métallique.

ATTENTION : N'utilisez pas de tampons à récurer en métal ni de poudres abrasives.

Lavez les FOURCHETTES A FONDUE dans de l'eau chaude savonneuse ou dans le lavevaisselle. Rincez à fond et séchez.

Avec le temps, la surface antiadhésive peut changer de couleur. Ceci est normal et les aliments s'en détacheront quand même. Pour enlever les marques, utilisez un nettoyant pour les surfaces antiadhésives. Versez-en dans le plat à fondue et laissez bouillir pendant 1 minute. Laissez refroidir et rincez à l'eau fraîche.

REMARQUE : N'oubliez pas de reconditionner la surface antiadhésive de votre caquelon avant de l'utiliser de nouveau.

RECETTES

Fondues au fromage

Fondues viandes / fruits de mer

Fondues pour desserts

Sauces à fondues

FONDUES AU FROMAGE

FONDUE AU FROMAGE CLASSIQUE

Donne de 6 à 8 portions

500 g	(1 lb) gruyère (non traité), râpé
375 g	(¾ lb) Emmenthal, râpé
30 ml	(6 c. à thé) fécule de maïs
7 ml	(1½ c. à thé) moutarde sèche
1	gousse d'ail, pelée et coupée en deux
532 ml	(2¼ tasses) vin blanc sec (Chardonnay exclus)
37 ml	(2½ c. à table) kirsch**

Mélangez les deux fromages dans un grand bol. Enrobez de fécule de maïs et de moutarde et réservez.

Frottez le fond et les parois inférieures du plat à fondue Cuisinart^MC avec le côté pelé des gousses d'ail. Versez le vin dans le caquelon et réglez la sonde à 5. Faites chauffer le vin jusqu'à ce qu'il bouillonne, mais pas à gros bouillons. Tout en remuant constamment avec une cuiller de bois ou un fouet antiadhésif, ajoutez graduellement les fromages râpés, une poignée à la fois prenant soin d'en rajouter seulement lorsque la poignée précédente est entièrement dissoute et que le mélange est lisse. Le mélange épaissit lentement. Une fois tout le fromage inclus, ajoutez le kirsch en remuant toujours. Réglez à 3 pour faire baisser la température. La fondue doit toujours cuire à petit feu; elle ne devrait jamais bouillir.

Cette fondue se sert habituellement avec des dés de pain croûté. Pour varier, servez-la avec des morceaux de légumes blanchis et tendres ou des pommes de terre nouvelles cuites, mais fermes.

* Pour une version sans alcool, remplacer le vin par du bouillon de poulet additionné de 2 c. à soupe (30 ml) de jus de citron, et le kirsch par 2 c. à soupe (30 ml) de jus de citron. (Voir nos autres commentaires sur les fondues sans alcool à la page 6.)

* Le kirsch est un ingrédient classique de cette recette, mais il a un goût assez prononcé. On peut le remplacer par du vin blanc ou du jus de citron. Il est possible que la recette n'utilise pas tout le vin.

FONDUE AU FROMAGE ET PESTO

Donne 8 portions

500 g	(1 lb) mozzarella partiellement écrémé (fromage maison frais exclus), râpé
250 g	(8 oz) fontina, râpé
175 g	(6 oz) provolone, râpé
30 ml	(2 c. à table) fécule de maïs
15 ml	(1 c. à table) huile d'olive vierge extra
28 g	(1 oz) échalote, pelée et hachée
1	grousse d'ail, pelée et hachée
500 ml	(2 tasses) vin blanc sec (Pinot Grigio)
90 ml	(6 c. à table) pesto maison ou du commerce
	Pain croûté pour tremper
	Légumes frais - bouquets de brocoli ou chou-fleur, tranches de carottes, morceaux de zucchini, languettes de poivron jaune ou rouge

* Pour une version sans alcool, remplacer le vin par du bouillon de poulet additionné de 2 c. à soupe (30 ml) de jus de citron.

Mélangez les deux fromages dans un grand bol. Enrobez de fécule de maïs et de moutarde et réservez.

Versez l'huile d'olive dans le plat à fondue Cuisinart^MC et réglez à 5 1/2 - 6. Faites revenir l'échalote et l'ail jusqu'à ce qu'ils soient tendres et dorés, environ 1 minute. Ajoutez le vin jusqu'à ce qu'il bouillonne et baissez la température en réglant la sonde à 3 1/2. Tout en remuant constamment avec une cuiller de bois ou un fouet antiadhésif, ajouter graduellement les fromages râpés, une poignée à la fois prenant soin d'en rajouter seulement lorsque la poignée précédente est entièrement dissoute et que le mélange est lisse. Prenez le temps qu'il faut. Une fois tout le fromage inclus, ajoutez le pesto en remuant toujours.

Maintenez le réglage à 3 pour les fondues au fromage durant le service.

Fondues de bouillon
Réglez la sonde à 5-6. Faites frire les oignons hachés finement et autres légumes aromatiques pour les bouillons. Ajoutez le liquide et portez à ébullition à la position 7. Tournez le bouton à 3 1/2 pour réduire la température et laissez mijoter le bouillon.

Maintenez le réglage à 3 1/2 - 4 pour les fondues à base de bouillon durant le service.

Fondues à l'huile
Réglez la sonde à 7 1/2 et faites chauffer l'huile pendant 10 à 15 minutes, jusqu'à ce qu'elle bouillonne à peine et indique 191° C (375° F) sur le thermomètre à sirop / grande friture, ou qu'un cube de 2,5 cm (1 po.) de pain en ressorte brun d'aliments froids en même temps, vous devrez alors peut-être régler le bouton de 7 1/2 à 8.

Réglez la température au besoin pour maintenir la température requise.

SUGGESTIONS ET CONSEILS

Lorsque vous préparez une fondue avec du vin ou de la bière, utilisez un vin ou une bière qui vous plaît. Le goût est très important - si vous n'aimez pas leur goût, ne vous en servez pas pour la cuisson. Il en est de même pour les liqueurs et boissons alcooliques. Le Sauvignon Blanc ou le Pinot Grigio sont de très bons choix pour les fondues au fromage, ainsi que le champagne ou le Prosecco. Le Chardonnay et les vins rouges ne sont pas recommandés dans les fondues parce que le goût du Chardonnay peut être écrasant et la couleur des vins rouges dans une fondue n'est pas attrayante.

Les aliments pour la fondue ne doivent pas être laissés à la température ambiante pendant plus de 2 heures. Par mesure de sûreté, présentez les viandes crues, la volaille et les fruits de mer dans un bol peu profond sur un lit de glace concassée. Enlevez les cristaux de glace ou l'excédent d'eau des aliments avant de les plonger dans le caquelon.

Ne faites cuire que 8 morceaux à la fois pour s'assurer qu'ils sont bien cuits et pour empêcher les éclaboussures.

Les aliments doivent être coupés en bouchées et la viande en cubes ou languettes.

Faites blanchir ou étuver légèrement les légumes qui serviront à la fondue. Leur couleur sera plus vive et ils cuiront plus rapidement. Les légumes tels que haricots verts, brocoli et chou-fleur doivent être croustillants à tendres. Les pommes de terre nouvelles doivent être étuvées jusqu'à tendreté, mais fermes. Nul besoin de faire cuire les échalotes et les languettes de poivron à l'avance.

On peut servir la sauce à fondue dans un bol avec une louche de façon qu'une petite quantité puisse être déposée sur chaque assiette ou dans un ramequin individuel pour chaque convive.

Pour servir la fondue à la table, placez le caquelon au centre de la table sur un sous-plat. Il serait sans doute sage de couvrir la table d'une nappe protectrice pour la protéger contre les petits dégâts.

Pour servir la fondue, remettez à chaque convive, une assiette à dîner, une fourchette à fondue, une fourchette de table et une grande serviette de table.

L'étiquette veut que l'on ne mange pas directement de la fourchette à fondue, mais qu'on transfère d'abord les bouchées sur sa fourchette de table. Les fourchettes à fondue sont très pointues et aussi, elles deviennent très chaudes lorsqu'elles sont trempées dans l'huile ou le bouillon. Si la fourchette à fondue est trempée dans une sauce trempette, la sauce « contaminera » l'huile ou le bouillon en lui donnant un goût de brûlé ou désagréable.

On ne doit jamais retremper dans le caquelon un morceau d'aliment sur lequel on a mordu.

FONDUE AU CHOCOLAT

Lorsque vous préparez une fondue au chocolat, utilisez un chocolat de la plus haute qualité pour un meilleur goût.

Hachez vous-même votre chocolat rapidement dans le robot culinaire Cuisinart^MC. Placez des morceaux de 2,5 ml (1 po.) ou plus petits de

chocolat refroidi dans le bol et hachez fin à l'aide de la lame de métal.

Faites en sorte que vos fondues au chocolat n'atteignent pas le point d'ébullition.

Si la fondue au chocolat commence à se séparer ou à se défaire en liquide huileux,vous pouvez la « réchapper » en utilisant le mélangeur à main Cuisinart^MC à basse vitesse directement dans le caquelon. Mélangez dans un léger mouvement de haut en bas en gardant le mélangeur juste sous la surface de la fondue jusqu'à ce que la consistance redevienne homogène.

FONDUE AU FROMAGE

Coupez du pain croûté en dés de 2,5 cm (1 po.) pour tremper dans la fondue; faites en sorte qu'il y ait toujours un côté croûté. Piquez la fourchette à fondue dans le pain et puis trempez-le dans un mouvement tournoyant en « huit » pour bien l'enrober.

Les dents de la fourchette à fondue sont très pointues et ne doivent jamais toucher le fond et les parois du plat à fondue Cuisinart^MC car ils égratigneront la surface antiadhésive.

Commencez la fondue au fromage en faisant chauffer le vin, la bière ou tout autre liquide jusqu'à qu'il commence à bouillir.

Puis, baissez la chaleur et faites cuire à petit feu en ajoutant le fromage râpé sans cesser de remuer jusqu'à ce que tout le fromage soit fondu.

Assurez-vous que la fondue au fromage n'atteigne pas le point d'ébullition.

Si la fondue au fromage commence à se séparer ou à se défaire en liquide huileux, vous pouvez la « réchapper » en utilisant le mélangeur à main Cuisinart^MC à basse vitesse directement dans le caquelon. Mélangez dans un léger mouvement de haut en bas en gardant le mélangeur juste sous la surface de la fondue jusqu'à ce que la consistance redevienne homogène.

N'achetez pas des fromages déjà râpés coûteux. Vous aurez un plus grand choix et une meilleure qualité si vous les râpez vous-même. Servezvous du robot culinaire Cuisinart^MC et du disque déchiqueteur moyen (4 mm) pour râper rapidement des blocs de fromage moins chers.

Then reduce heat to a simmer and slowly add shredded cheeses while stirring, until the cheese melts completely.

FONDUE AU BOUILLON

Les bouillons maison passés au tamis ou les bouillons et consommés du commerce pauvres en sodium sont excellents pour les fondues. Le goût d'un consommé ou bouillon riche en sodium deviendra beaucoup plus concentré avec la cuisson.

Aromatisez vos bouillons de gingembre frais, d'échalotes, d'épices ou herbes fraîches. Réservez assez de bouillon ou de consommé chaud pour ajouter au caquelon au besoin.

FONDUE À L'HUILE

On utilise une huile végétale non aromatisée dans les fondues. Faites chauffer l'huile à 191° C (375° F) au réglage 7 1/2, pendant 10 à 15 minutes. L'huile a atteint la chaleur voulue quand un cube de pain de 2,5 cm (1 po.) prend environ 45 secondes à revêtir une belle couleur brun doré. N'utilisez pas plus que 875 ml (3½ tasses) d'huile.

Assaisonnez les viandes après la friture - la viande chaude absorbera les assaisonnements et ainsi, le goût de l'huile ne s'en trouvera pas altérée.

Confiez toutes les reparations a du personnel autorise.

REMARQUE : Si vous devez remuer les aliments dans le caquelon, servez-vous d'ustensile de plastique, de nylon ou de bois pour ne pas égratigner la surface antiadhésive.

Une fois la cuisson ou l'utilisation terminée, tournez le BOUTON de la sonde à « OFF ».

Débranchez l'appareil de la prise murale. Lorsque le caquelon est refroidi, retirez la SONDE THERMIQUE du caquelon.

UTILISATION DU SERVICE À FONDUE POUR RECETTES AVEC DE L'HUILE

ATTENTION : Faites preuve de grande prudence quand vous déplacez le caquelon contenant de l'huile ou autres liquides chauds. La cuisson à l'huile est déconseillée s'il y a des enfants à proximité.

ATTENTION : Il y aura des éclaboussures d'huile durant la cuisson. Assurez-vous que le caquelon soit entièrement sec avant d'y mettre de l'huile. Pour les recettes requérant de l'huile, la fourchette à fondue est extrêmement chaude au sortir du caquelon. Évitez de manger directement de la fourchette qui sort tout juste du caquelon.

Placez le PLAT À FONDUE sur une surface égale, sèche et résistant à la chaleur. Insérez la sonde thermique dans la douille du caquelon.

Mettez 875 ml (3 1/2 tasses) d'huile végétale dans le plat à fondue.

REMARQUE : N'utilisez pas plus que 875 ml (3½ tasses) d'huile. Et ne remplacez pas l'huile végétale par du beurre, de la margarine, du shortening, du lard ou de l'huile d'olive. N'ajoutez jamais de l'eau ni d'autre liquide à l'huile.

Placez l'anneau à fourchettes sur le dessus du caquelon pour les tenir durant la cuisson.

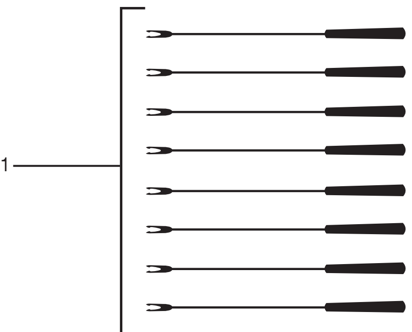
ATTENTION : N'utilisez pas plus que 8 fourchettes à la fois durant la cuisson dans l'huile chaude. L'anneau sert également à réduire les éclaboussures durant la cuisson. REMARQUE : Ne placez pas le couvercle sur le caquelon pendant que vous réchauffez l'huile ou durant la cuisson.

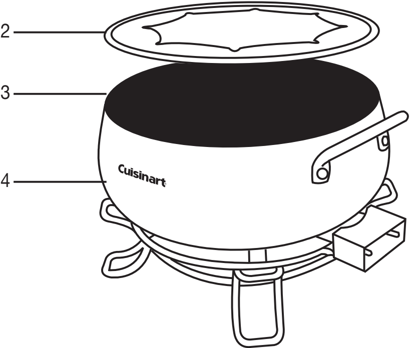
Enlevez les cristaux de glace et l'eau sur les aliments avant la cuisson en les épongeant avec un essuie-tout.

Une fois le CAQUELON refroidi, tournez le BOUTON DE LA SONDE THERMIQUE à « OFF ». Laissez le caquelon et l'anneau à fourchettes refroidir complètement avant de les enlever ou de les nettoyer.

CARACTÉRISTIQUES SPÉCIALES

1. **Fourchettes à fondue**
   Huit fourchettes individuelles.
2. **Anneau à fourchettes**
3. **Caquelon**
   Plat à fondue de 2,8 L (3 pintes) à intérieur antiadhésif.
4. **Structure en acier inoxydable brossé**
5. **Sonde thermique réglable**
6. **Sans BPA (non montré)**
   Toutes les matières qui viennent en contact avec les aliments sont exemptes de BPA.





MODE D'EMPLOI

1. Placer le service à fondue sur une surface plane, propre et sèche. S'assurer que toutes les pièces sont propres et sèches.
2. Brancher le caquelon dans une prise électrique à c.a. de 120 volts.
3. Régler la sonde à la température désirée : le voyant s'allume et reste allumé jusqu'à ce que le contenu atteigne la température désirée; alors il s'éteint. Pendant la cuisson, le voyant s'allume et s'éteint en alternance, ce qui indique que le thermostat régule la température.
4. Lorsque le contenu a atteint la température désirée, tremper les aliments dans le caquelon pour les faire cuire ou les enrober.
5. Pour faire cuire ou enrober les aliments, les piquer sur les fourchettes et les immerger dans le caquelon, en prenant garde de rayer le revêtement antiadhésif.

   Remarque : S'il faut remuer les ingrédients dans le caquelon, se servir d'ustensiles en plastique, en silicone, en nylon ou en bois afin de ne pas abîmer le revêtement.
6. Une fois l'utilisation terminée, éteindre l'appareil (tourner le cadran de réglage de la température à la position d'arrêt) et débrancher le cordon de la prise murale. On peut poser le couvercle en verre pour garder le contenu chaud.

   REMARQUE : Il ne faut pas poser le couvercle sur le caquelon pendant la cuisson et JAMAIS pendant une fondue bourguignonne.
7. Lorsque le caquelon a refroidi, débrancher la sonde de température réglable.

   Mise en garde : Pour débrancher l'appareil, il faut retirer la fiche de la prise murale et non le cordon magnétique de l'appareil. Utiliser seulement le cordon magnétique livré avec l'appareil; l'utilisation avec un autre cordon pourrait causer un incendie, un choc électrique ou des blessures.

TEMPÉRATURES SUGGÉRÉES POUR FONDUES

Les températures ci-dessous ne sont que des suggestions et vous devrez peut-être les hausser ou les baisser selon la température des ingrédients que vous faites cuire de même que de la quantité d'aliments trempés ou cuits à un moment donné.

PRÉPARATION DES PORTIONS ET CUISSON DANS LA FONDUE

Fondues au chocolat
Réglez la sonde à 4 1/2 - 5. Faites chauffer la crème ou le liquide jusqu'à ce qu'il commence à bouillir. Tournez le bouton à 3 1/2 - 4 et ajoutez le chocolat graduellement au liquide bouillant.

Maintenez le réglage à 3 pour servir les fonduesau chocolat.

Fondues au fromage
Réglez la sonde à 5 1/2 - 6. Faites frire les oignons hachés finement et autres légumes aromatiques. Tournez le bouton à 6 1/2 pour ajouter les liquides. Amenez à ébullition lentement. Tournez le bouton à 4 1/2 - 5 pour réduire la température et ajoutez graduellement les fromages râpes.

INTRODUCTION

Avec l'élégant Service à fondue Cuisinart[MC] en acier inoxydable brossé, pas question de rater votre soirée. Le caquelon antiadhésif de 2,8 L est assez grand pour préparer toutes vos recettes préférées à base de chocolat, fromage, bouillon ou huile. Allez-y! Invitez la famille et les amis à se détendre tout en dégustant de savoureuses fondues faciles d'apprêt. Puis, laissez le soin du nettoyage au lave-vaisselle!

TABLE DES MATIÈRES

MISES EN GARDE IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez un appareil électrique, vous devez toujours respecter certaines règles de sécurité élémentaires, dont les suivantes :

1. **LISEZ LES DIRECTIVES AU COMPLET AVANT L'UTILISATION..**
2. **Débranchez l'appareil lorsqu'il ne sert pas et avant de le nettoyer. Laissez-le toujours refroidir avant de le nettoyer et avant d'enlever ou de reposer des pièces.**
3. Ne touchez pas aux surfaces chaudes. Utilisez les poignées et boutons.
4. Servez-vous toujours de gants ou de poignées de cuisine lorsque vous maniez de la fondue chaude.
5. N'immergez jamais la SONDE THERMIQUE dans l'eau ou tout autre liquide.
6. Exercez toujours une surveillance étroite lorsqu'un appareil électrique est utilisé près des enfants.
7. Débranchez toujours l'appareil lorsqu'il ne sert pas et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant d'y mettre ou d'y enlever des pièces et avant le nettoyage.
8. N'utilisez jamais un appareil électrique si le cordon ou la fiche est endommagée, s'il a été échappé ou endommagé. Retournez-le au service après-vente Cuisinart le plus proche pour inspection, réparation et ajustement électrique ou mécanique au besoin.
9. L'utilisation d'accessoires non recommandés par Cuisinart peut présenter un risque d'incendie, de choc électrique, de blessure ou de dommage.
10. Ne l'utilisez pas à l'extérieur.
11. Ne laissez pas le cordon pendre du rebord du comptoir ou de la table ni toucher des sufaces chaudes.
12. Ne le placez pas sur ou près d'un brûleur à gaz, d'un élément électrique ou dans un four chaud.
13. Soyez des plus prudents lorsque vous déplacez le plat à fondue rempli d'huile chaude ou autres liquides bouillants.
14. Attachez toujours la sonde thermique au plat à fondue puis branchez la fiche dans la prise murale. Pour débrancher, tournez le bouton à « OFF » puis retirez la fiche de la prise murale.
15. N'utilisez pas le Service à fondue pour d'autres fins que celles auxquelles il est destiné.
16. Dans le cas des fondues à base d'huile, n'oubliez pas que la fourchette à fondue qui sort tout juste du caquelon est très chaude. Évitez de manger directement de la fourchette qui sort de l'huile chaude.
16. Assurez-vous que les poignées soient attachées solidement et comme il faut au caquelon.
17. Ne mettez que 875 ml (3½ tasses) d'huile dans le PLAT À FONDUE et cela, pour toutes les recettes.
18. N'utilisez que sur des surfaces résistantes à la chaleur.
19. N'utilisez pas plus de huit (8) FOURCHETTES À FONDUE lorsque vous préparez une recette avec de l'huile.
21. Ne laissez jamais le caquelon rempli d'huile chaude sans surveillance.
22. N'utilisez pas l'appareil dans une armoire pour appareils ménagers ou sous une armoire suspendue. **Lorsque vous rangez un appareil dans une armoire pour appareils ménagers, débranchez-le toujours de la prise électrique** afin d'éviter qu'un contact le mette accidentellement en marche (ce qui constitue un risque d'incendie) surtout si l'appareil touche une paroi intérieure de l'armoire ou que la porte de l'armoire touche l'appareil lorsqu'on la ferme.

CONSERVEZ CES DIRECTIVES

POUR USAGE MÉNAGER SEULEMENT

DIRECTIVES SPÉCIALES CONCERNANT LE CORDON

Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. La sonde thermique ne requiert aucune lubrification. N'essayez pas de réparer ce produit. Il est fourni avec un cordon court afin de réduire le risque de trébucher ou de s'y emmêler.

Vous pouvez utiliser une rallonge électrique à condition qu'elle ait un calibre égal ou supérieur à celui de l'appareil et qu'elle soit placée de façon à ne pas prendre du comptoir ou de la table pour éviter que les enfants ou les animaux domestiques ne puissent l'atteindre ou quelqu'un ne trébuche dessus.

REMARQUE :

Cet appareil est muni d'une fiche d'allmentation polarisée (une des deux broches est plus large que l'autre). Pour éviter tout risque de choc électrique, le branchement se fait dans une prise polarisée dans un sens seulement. Si le branchement n'est pas complet, inversez la fiche. Si le branchement est toujours incomplet, communiquez avec un électricien qualifié. N'essayez pas de modifier ni contourner ce dispositif de sécurité de quelque façon que ce soit.

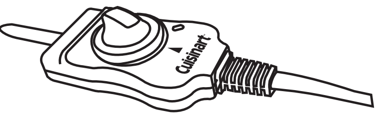
PRÉPARATION DU SERVICE À FONDUE POUR L'UTILISATION

Lavez le CAQUELON, L'ANNEAU et les FOURCHETTES à l'eau chaude savonneuse. Rincez à fond et essuyez. ATTENTION : Ne lavez ni ne plongez la sonde thermique ni le cordon dans l'eau.

Avant d'utiliser le service à fondue pour la première fois, enduisez la surface de cuisson antiadhésive d'huile de cuisson ou végétale à l'aide d'un pinceau. Tournez le bouton de contrôle à 4 et faites chauffer à découvert pendant 5 minutes. Débranchez et laissez refroidir complètement. Essuyez l'excédent d'huile.

DIRECTIVES D'UTILISATION

Placez le plat à fondue sur une surface égale, sèche et résistant à la chaleur. Tournez le BOUTON de la SONDE THERMIQUE à « OFF » et branchez-la dans le caquelon.



Assurez-vous que le cordon soit inséré dans la douille. Branchez le cordon dans une prise de 120 volts AC.

Préchauffez au besoin.

Tournez le BOUTON DE LA SONDE THERMIQUE à la température voulue. Le VOYANT LUMINEUX s'allume puis s'éteint quand le degré de température voulu est atteint. Pendant la cuisson, le voyant s'allume et s'éteint pour indiquer le réglage de la température.

Piquez les aliments avec les FOURCHETTES À FONDUE pour les tremper ou les faire cuire. Faites bien attention de ne pas égratigner la surface antiadhésive quand vous plongez les fourchettes dans le caquelon.

Cuisinart^MC

MANUEL D'UTILISATION ET DE RECETTES



Service à fondue | CFO-3SSC

Afin que ce service vous procure des années de satisfaction en toute sécurité, veuillez toujours lire le manuel de directives avec soin avant l'utilisation.